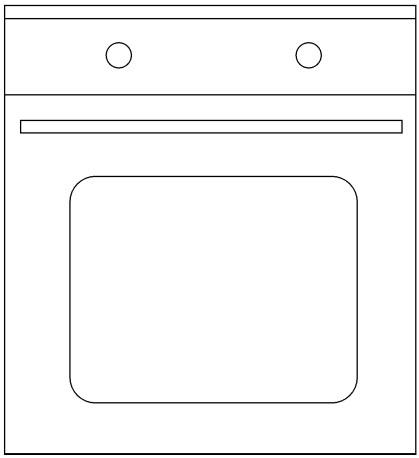
Built-in Oven
User Manual

Двойна фурна
Ръководство за употреба

OIM 25700 X



Please read this user manual first!

Dear Customer,
Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols
Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety....4
Electrical safety....4
Product safety....5
Intended use....6
Safety for children....6
Disposing of the old product....7
Package information....7

2 General information 8

Overview....8
Package contents....9
Technical specifications....10

3 Installation 11

Before installation....11
Installation and connection....14
Future Transportation....15

4 Preparation 16

Tips for saving energy....16
Initial use....16
Time setting....16
First cleaning of the appliance....17
Initial heating....17

5 How to operate the oven 18

General information on baking, roasting and grilling....18
How to operate the electric oven....19
Operating modes....21
How to operate the oven control unit....23
Using the keylock....25
Using the clock as an alarm....26
Cooking times table....27
Cooking guide functions....29
Settings menu....30
How to operate the grill....30
Cooking times table for grilling....31

6 Maintenance and care 32

General information....32
Cleaning the control panel....32
Cleaning the oven....32
Removing the oven door....33
Removing the door inner glass....33
Replacing the oven lamp....34

7 Troubleshooting 35

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- ever touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similary qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat

accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Use the shelves as described in "How to operate the electric oven".
- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Oven handle is not towel dryer. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

For the reliability of the fire of the product;

- Make sure the plug is fitting to socket as well for not cause to spark.
- Do not use damaged or cutted or extension cable except the original cable.
- Make sure that not whether liquid or moisture on the socket is pluged to product .

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away

from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

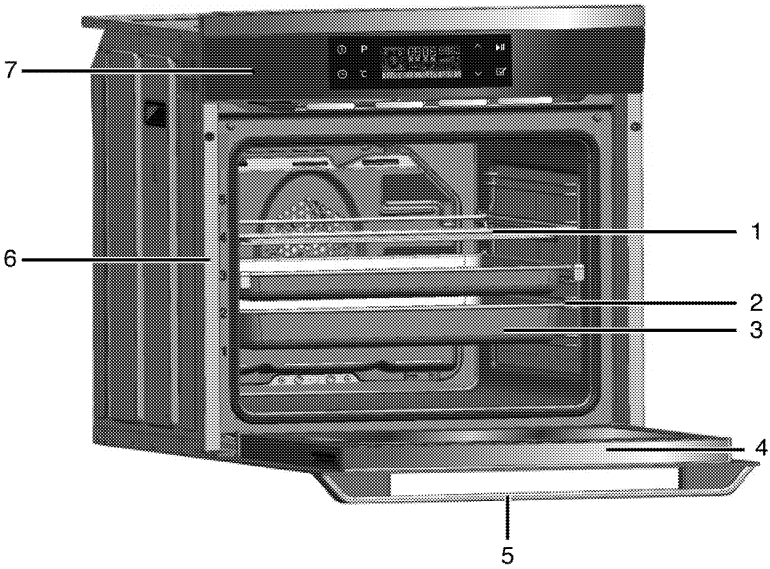
Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.
This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.
Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.
Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

Package information

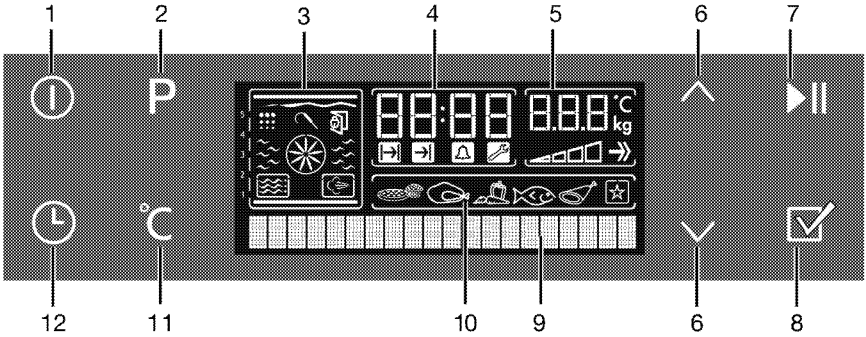
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



1 Wire shelf
2 Shelves
3 Tray
4 Front door
5 Handle
6 Shelf positions
7 Control panel

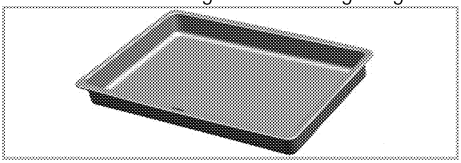


1 ON/OFF key
2 Program selection key
3 Function display
4 Current time indicator field
5 Temperature/weight indicator field
6 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
7 Start/stop cooking key
8 Convenience food menu selection key
9 Text display
10 Convenience food selection display
11 Temperature/weight/booster setting key
12 Time and settings key

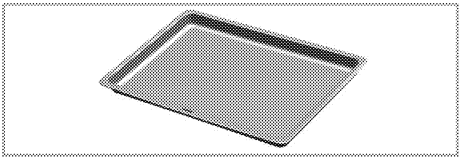
Package contents

Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

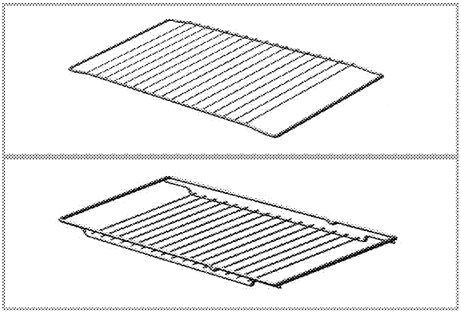
1. **User manual**
2. **Deep tray**
   Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



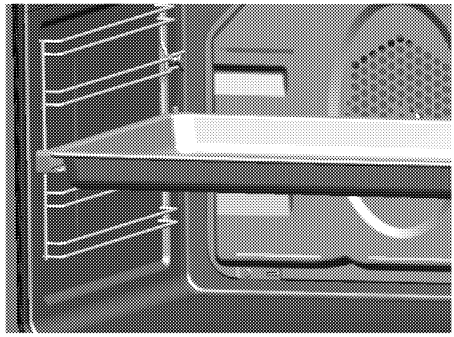
3. **Cake tray**
   Used for pastries such as cookies and biscuits.

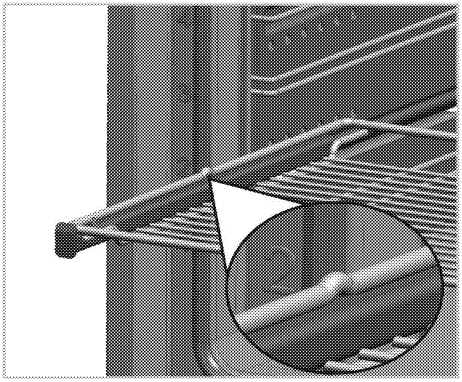


4. **Wire Shelf**
   Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
   Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.





Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3,1kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	**Multifunction oven**
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.
Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 11.*

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

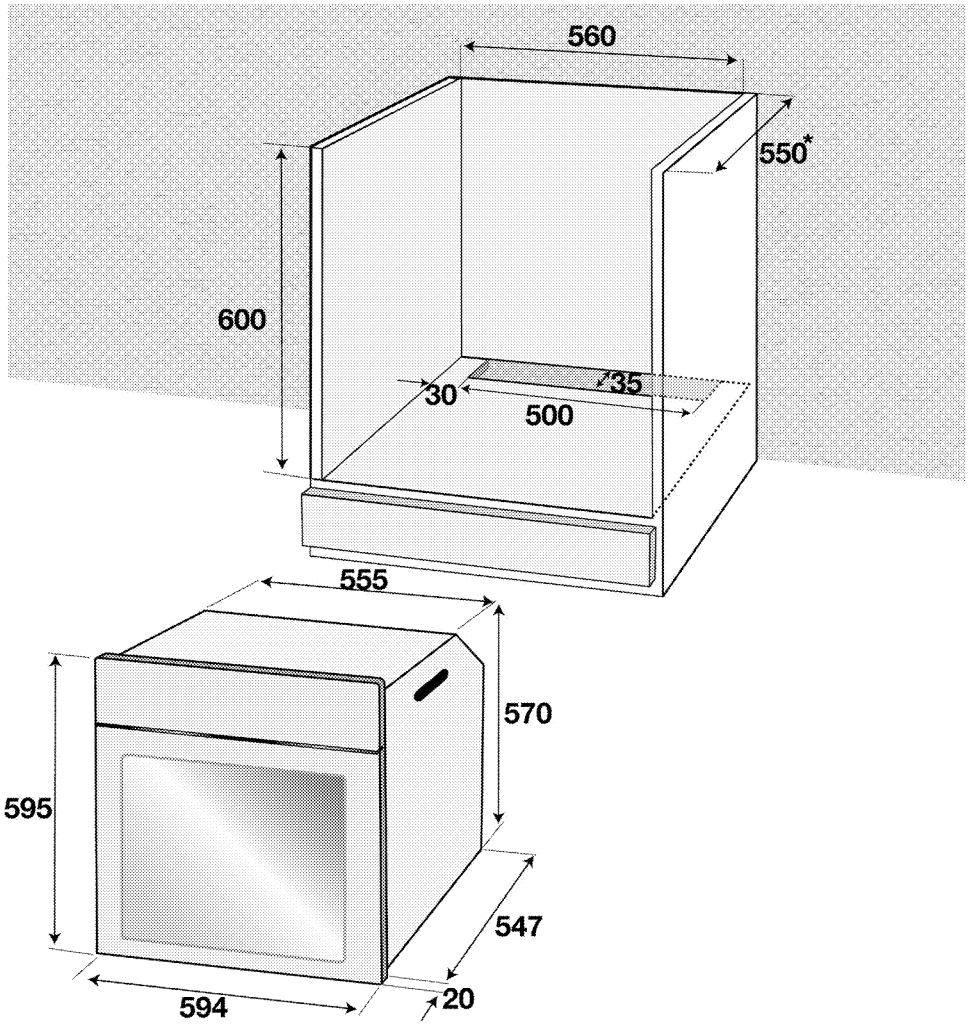
The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.

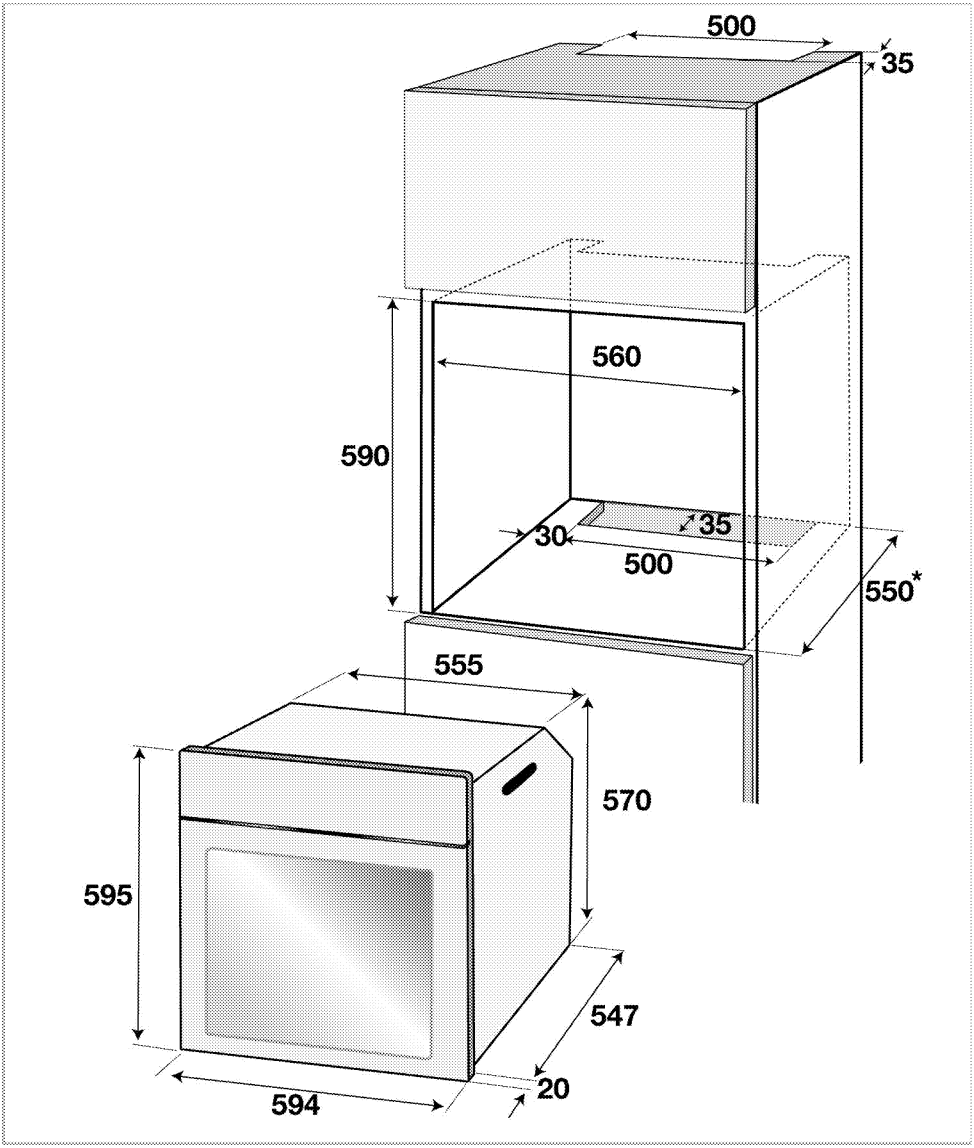
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

- Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

DANGER:
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

DANGER:
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

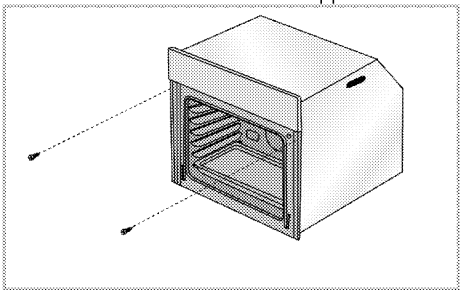
DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

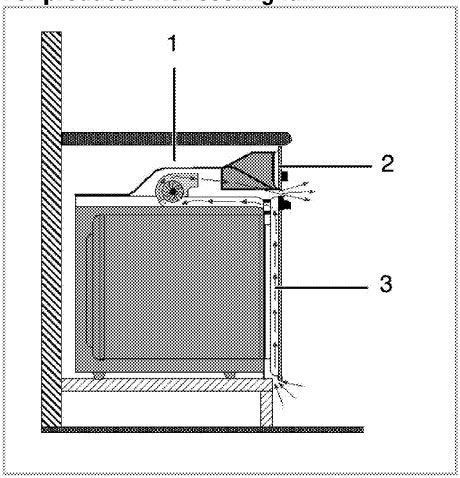
Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan



1 Cooling fan
2 Control panel
3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

Tips for saving energy

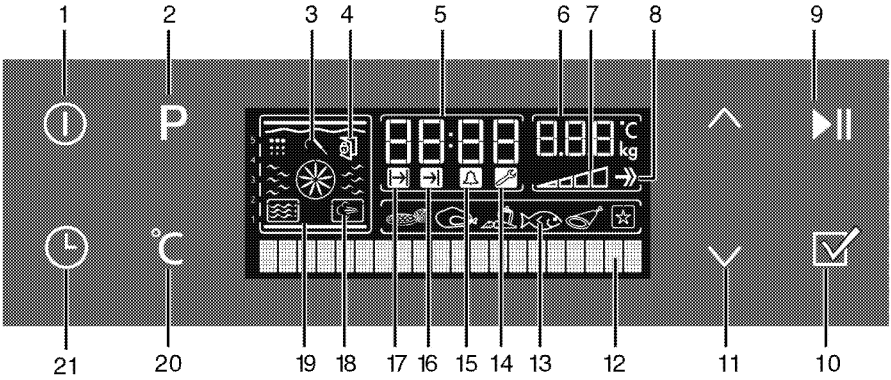
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting

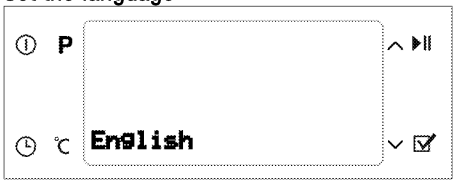
Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



1 ON/OFF key
2 Program selection key
3 Meat Probe symbol (*)
4 Door Lock symbol (*)
5 Current Time indicator field
6 Temperature/Weight indicator field
7 Oven Inner Temperature symbol
8 Booster (rapid pre-heating) symbol
9 Start/Stop Cooking key
10 Convenience Food Menu Selection key
11 Temperature-Time Increase/Decrease, Navigate in Submenus key
12 Text display
13 Convenience Food Selection display
14 Settings symbol
15 Alarm Time symbol
16 End of Cooking Time symbol
17 Cooking Time symbol
18 Steam Cooking symbol (*)
19 Function display
20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
21 Time and Settings key
* Varies depending on the product model.

Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
You have to set the language before setting the time.

Set the language



When you switch on the oven for the first time, “English” appears on the Text display (12). Press ∧ or ∨ (11) lightly to select the desired language. (10) Press ☑ lightly to confirm the language selection.

Language setting screen will appear only during the initial startup. Use Settings menu to change the language. *Settings menu, page 30.*

Set the time

After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display (12). Press ∧ or ∨ (11) lightly to enter the current time.

Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, Settings symbol (14) will remain lit. It will disappear once the time is set.

First cleaning of the appliance

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

WARNING
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 19.*
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 19*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 30.*
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 30*

Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

WARNING
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

DANGER:
Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

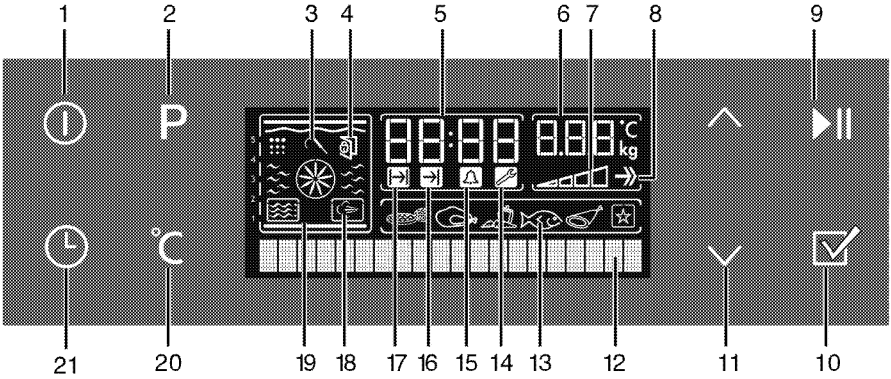
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.

Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Control panel



1 ON/OFF key
2 Program selection key
3 Meat Probe symbol (*)
4 Door Lock symbol (*)
5 Current Time indicator field
6 Temperature/Weight indicator field
7 Oven Inner Temperature symbol
8 Booster (rapid pre-heating) symbol
9 Start/Stop Cooking key
10 Convenience Food Menu Selection key
11 Temperature-Time Increase/Decrease, Navigate in Submenus key
12 Text display
13 Convenience Food Selection display
14 Settings symbol
15 Alarm Time symbol
16 End of Cooking Time symbol
17 Cooking Time symbol
18 Steam Cooking symbol (*)
19 Function display
20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
21 Time and Settings key
* Varies depending on the product model.

Adjust the current time

You can set the time again when desired.

1. To set the current time, press Time and Settings key (21) three times until **"Set day time"** appears on the Text display (12) while the oven is switched off.
2. Press ∧ or ∨ (11) lightly to set the current time.

During power outages that last shorter than 20 minutes, time setting will remain stored. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

Select temperature and operating mode

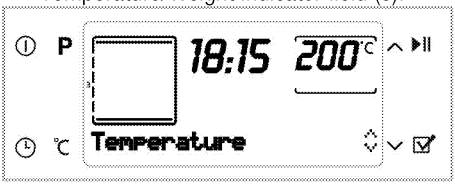
1. Press On/Off key (1) to switch on the oven. When the oven switches on, top and bottom heating icons appear in Function display (19) and “Static” appears in Text display (12). Recommended temperature appears in Temperature/Weight indicator field (6). Active heaters and recommended tray position appears in the Function display (19).

Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on Function display (19).

2. Press ∧ or ∨ (11) to select the desired operating mode.

After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.

3. 2. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) once to reach the temperature display.
4. Press ∧ or ∨ (11) until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field (6).

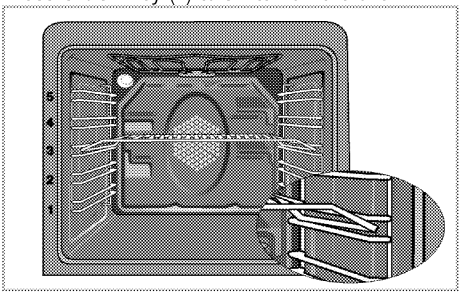


5. Press Start/stop Cooking key (9) to start the oven with the selected function. **"Cooking"** appears on the display.

If the oven door is opened during cooking, "Door open" warning appears on the display.

Switching off the electric oven

Press On/Off key (1) to switch off the oven.



Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

Function table

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

Functions vary depending on the product model.

Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temperature Cooking" functions.

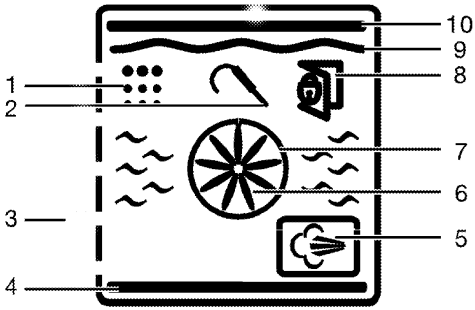
While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.

If no button is pressed within 20 seconds while making any settings on the oven, it will switch itself off.

Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.



1 Cleaning position (*)
2 Meat probe (*)
3 Rack positions
4 Bottom heater
5 Steam cooking symbol (*)
6 Boost fan
7 Boost heater
8 Door lock symbol (*)
9 Grill heater
10 Top heater
* Functions vary depending on the product model

Functions vary depending on the product model!

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + Fan	175	40-280
Fan Heating	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Full grill+Fan (fan assisted large grill)	200	40-280
Full Grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Slow cooking	160	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temperature cooking	100	50-150
Defrost	-	-
* Functions vary depending on the product model.		

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Static

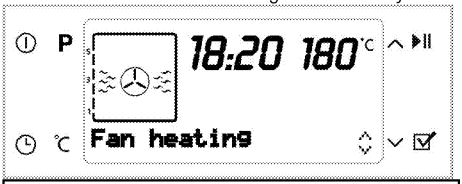
Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.

Static+fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

Fan assisted cooking

Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



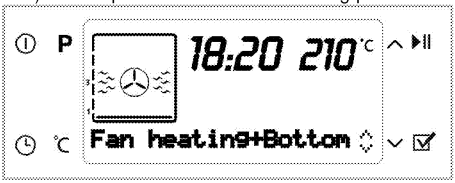
When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

Multi (3-D) cooking

Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.

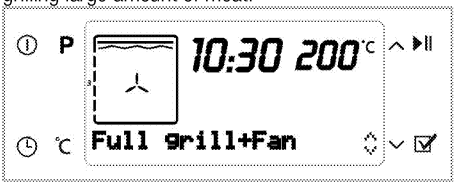
Fan heat.+bottom

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



Full grill+Fan

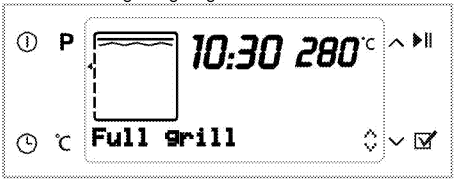
Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Full grill

Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

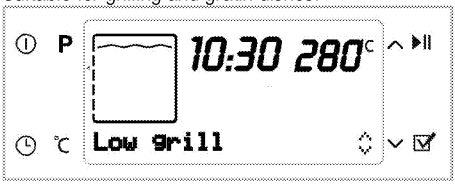


Full grill

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Slow cooking

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Slow cooking" table.

Bottom Heating

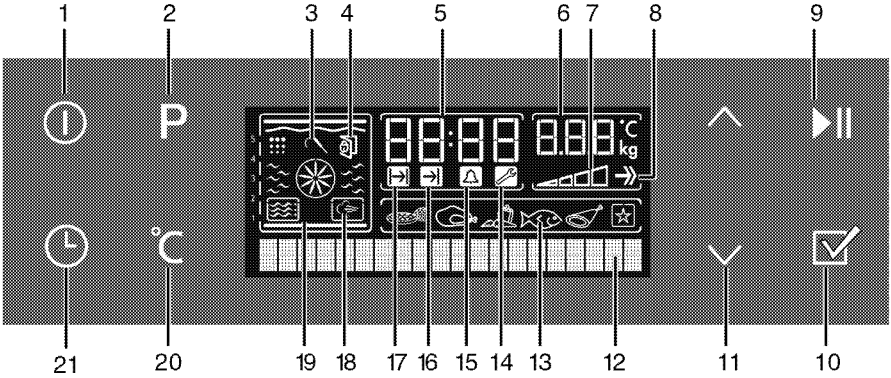
Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

Warm keeping
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

Low temperature cooking
Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).

Defrost
The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation.
Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

How to operate the oven control unit



1	ON/OFF key
2	Program selection key
3	Meat Probe symbol (*)
4	Door Lock symbol (*)
5	Current Time indicator field
6	Temperature/Weight indicator field
7	Oven Inner Temperature symbol
8	Booster (rapid pre-heating) symbol
9	Start/Stop Cooking key
10	Convenience Food Menu Selection key
11	Temperature-Time Increase/Decrease, Navigate in Submenus key
12	Text display
13	Convenience Food Selection display
14	Settings symbol
15	Alarm Time symbol
16	End of Cooking Time symbol
17	Cooking Time symbol
18	Steam Cooking symbol (*)
19	Function display
20	Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
21	Time and Settings key
*	Varies depending on the product model.

Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

1. Press On/Off button (1) to switch on the oven.
2. Press ∧ or ∨ (11) to select the desired function.
3. For cooking time, press Time and Settings button (21) for once to highlight "Cook time" on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.
4. Press ∧ or ∨ (11) lightly to set the cooking time. Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.

5. Put your dish into the oven and close the door.
6. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight **"Temperature"** on the Text display.
7. Press ∧ or ∨ (11) to set the temperature.
8. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. **"Cooking"** appears on the display.

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

All segments of the inner oven temperature symbol (7) will turn on when the oven reaches the set temperature.

9. After the cooking is completed, **"Good appetite... Press ▶II to continue"** appears on the display and alarm signal is heard.
10. To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.
11. If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.

Switch on fully automatic operation

In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press ∧ or ∨ (11) to select the desired function.
3. For cooking time, press Time and Settings key (21) for once to highlight **"Cook time"** on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.
4. Press ∧ or ∨ (11) lightly to set the cooking time.

» Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.

5. For end of cooking time, press Time and Settings key (21) with short intervals until **"Cook end time"** appears on the Text display (12). End of cooking time symbol (16) flashes at the same time.

6. Press ∧ or ∨ (11) to set the end of cooking time.

» After setting the end of cooking time, End of Cooking Time symbol (16) appears on the display.

7. Put your dish into the oven and close the door.
8. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight **"Temperature"** on the Text display. Press ∧ or ∨ (11) to set the temperature.
9. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. **"Waiting"** appears on the display.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.

10. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, **"Cooking"** appears on the display and the

oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.

> All segments of the inner oven temperature symbol (7) will turn on when the oven reaches the set temperature.

11. After the cooking is completed, **"Good appetite... Press ▶II to continue"** appears on the display and alarm signal is heard.
12. To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.
13. If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.

> If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by pressing the On/Off key (1) if desired.

Setting the booster

Use Booster (rapid pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.

> Booster can not be selected in Defrost, Slow cooking, Warm keeping and Low temperature cooking functions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

Select the desired cooking function and then:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until "Booster passive" appears on the display.
2. Press ∧ (11) to display **1"Booster active"**. Booster symbol (8) remains lit.

» Booster symbol (8) disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

3. To cancel Booster function, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until **"Booster active"** appears on the display.
4. Press ∧ (11) to display **1"Booster passive"**.

» When you return to the function selection display after this process, Booster symbol (8) disappears.

Using the keylock

You can prevent oven from being intervened with by activating the Keylock function.

> Keylock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by pressing the On/Off button (1) even when the keylock is activated while the oven is operating.

Activating the keylock

1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until **Key lock passive** appears on the display.
2. Press ∧ (11) to activate the keylock. After activating the keylock, **"Key lock active"** will appear on the display.

» After activating the keylock, "Keylock active" warning will appear on the display when you press any key (except ∨).

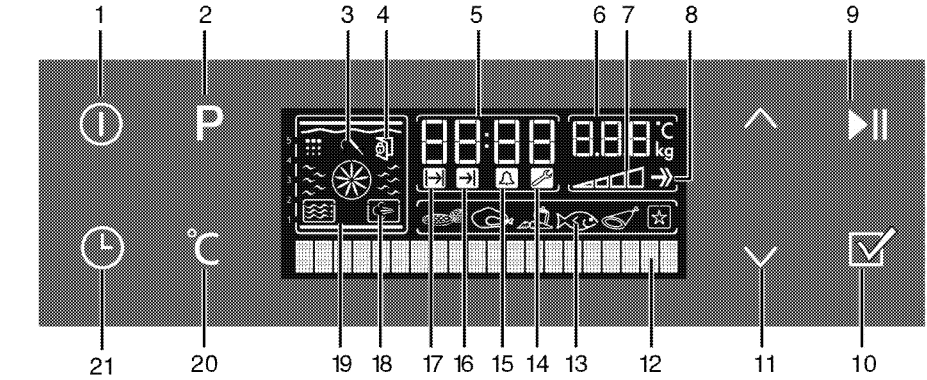
> Oven keys are not functional when the Keylock function is activated. Keylock will not be cancelled in case of power outage.

Deactivating the keylock

1. Press ⌄ (11) to deactivate the keylock. **"Key lock passive"** appears on the display.

Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.
The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



1 ON/OFF key
2 Program selection key
3 Meat Probe symbol (*)
4 Door Lock symbol (*)
5 Current Time indicator field
6 Temperature/Weight indicator field
7 Oven Inner Temperature symbol
8 Booster (rapid pre-heating) symbol
9 Start/Stop Cooking key
10 Convenience Food Menu Selection key
11 Temperature-Time Increase/Decrease, Navigate in Submenus key
12 Text display
13 Convenience Food Selection display
14 Settings symbol
15 Alarm Time symbol
16 End of Cooking Time symbol
17 Cooking Time symbol
18 Steam Cooking symbol (*)
19 Function display
20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
21 Time and Settings key

* Varies depending on the product model.

Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

To set the alarm:

1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
2. Press ⌃ or ⌄ (11) to set the time. Alarm symbol (15) remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, alarm symbol will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:

1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
2. Press ^ (11) until **"00:00"** appears on the display.

Cooking times table

The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting

1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	175	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	175	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
***** It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the oven temperature symbol **(8)** attains the last level.

Slow cooking times table

Do not change the cooking temperature after cooking starts in Slow cooking mode.

Do not open the door during cooking in Slow cooking mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Meat-Casserole	One level		3	160	100 ... 120
Chicken-Casserole	One level		3	160	70 ... 100
Haricot Bean	One level		3	160	130 ... 150
Eggplant-Casserole	One level		3	160	130 ... 150
Steak – Whole	One level		3	160	110 ... 130
Steak – Sliced	One level		3	160	100 ... 120
Cakes in cooking paper	One level		3	185	35 ... 40
Cookie	One level		3	185	30 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		3	200	40 ... 45

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

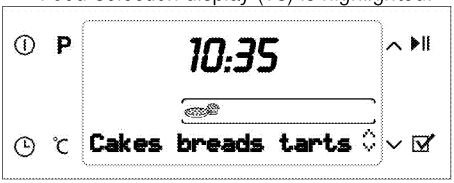
- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

Cooking guide functions

Selecting the convenience food functions

Convenience Foods menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit.
In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically.
You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.
To select the Cooking Guide functions:

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press Programme Selection button (2) to select the Convenience Food function display. In this step, **"Cakes&Breads&Tarts"** appears on the display and Convenience Food Selection display (13) is highlighted.



3. Press ∧ or ∨ (11) to select the desired convenience food function main menu (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special).
4. Press Convenience Food Menu Selection key (10) to confirm the desired Main Meal menu.
5. Press ∧ or ∨ (11) to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).

6. Put your meal into the oven.
7. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. **"Cooking"** appears on the display.

> If Start/Stop Cooking key (9) is not pressed within 20 seconds, the oven will switch itself off.

8. After the cooking is completed, **"Good appetite..."** appears on the display and alarm signal is heard.

> To stop the alarm signal, just press any key.

> "Back" appearing on the display while navigating in the meal menu allows you to return to the upper menu. Press Convenience Food Menu Selection button (10) to return to the upper menu.

Before starting to cook in the Convenience Food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.

2. Press ∧ or ∨ (11) to set the weight.

Before starting to cook in the convenience food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.
2. Press (11) key to set the weight.

Convenience food menu:

May vary depending on the models

Cakes&Breads&Tarts	Meat poultry	Special meals	Fish	Meat	Special
Cookies	Chicken, grilled	Casserole	Fish fillet	Roast beef	Fermenting
Small cake	Chicken, fillet	Quiches	Baked anchovy	Dalyan meatball	Yoghurt
Brownie		Macaroni cheese	Haddock (Merlans)		Dried apple
Sponge cake		Lasagna	Salmon fillet		Fried chestnut
Apple strudel		Moussaka			
Apple pie					

Settings menu

Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Brightness" appears on the display.
2. There are 4 brightness levels, namely 1, 2, 3 and 4. Press ∧ or ∨ (11) to select the desired level.

Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.

Contrast setting

Contrast can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Contrast" appears on the display.
2. There are 4 contrast levels, namely 1, 2, 3 and 4. Press ∧ or ∨ (11) to select the desired level.

Volume setting

Volume can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Volume" appears on the display.
2. There are 3 volume levels, namely 0 (mute), 1 and 2. Press ∧ or ∨ (11) to select the desired level.

Language setting

Language can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until the last selected language appears on the display.
2. Press ∧ or ∨ (11) to select the desired language.
3. Confirm with Convenience Food Menu Selection key (10).

How to operate the grill

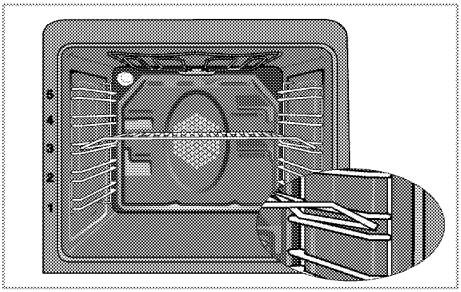
Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

WARNING
Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press ∧ or ∨ (11) to select the desired language.
3. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight **"Temperature"** on the Text display. Press ∧ or ∨ (11) to set the temperature.
4. Press On/Off key (1) to switch off the oven.

Rack positions

Grill performance will decrease if the wire grill stands against rear part of the oven. Slide your wire grill to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain the best grill performance.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min. #
Sliced chicken	4...5	25...35 min.
Lamb chops	4...5	20...25 min.
Roast beef	4...5	25...30 min. #
Veal chops	4...5	25...30 min. #
Toast bread	4	1...2 min.
# depending on thickness		

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

DANGER:
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

DANGER:
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

Catalytic walls

Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.
The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

Clean oven door

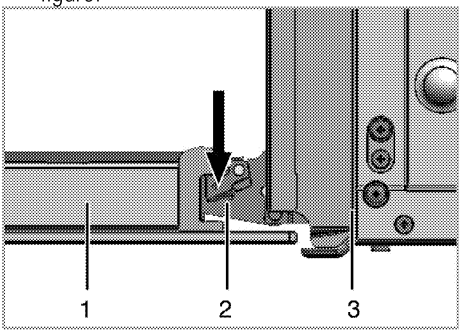
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

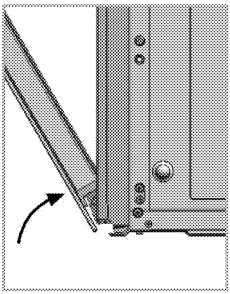
Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

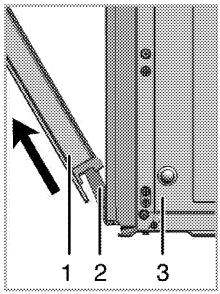
Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



1 Front door
2 Hinge
3 Oven





3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

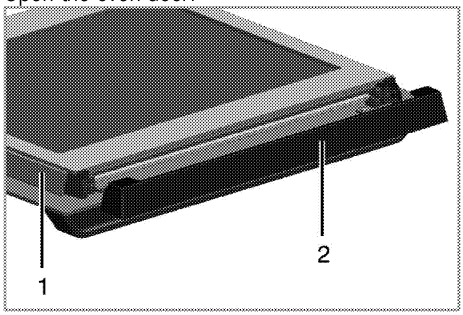
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

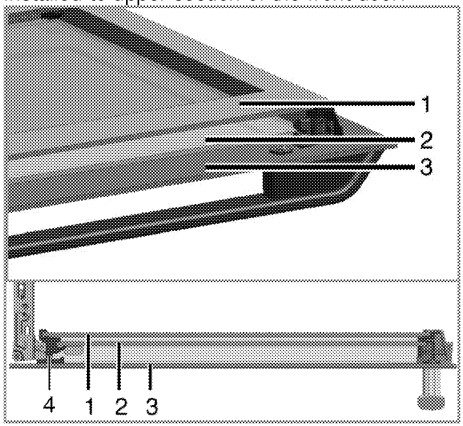
Install the inner glass panel so that the printed side will face upwards.

Open the oven door.



1 Frame
2 Plastic part

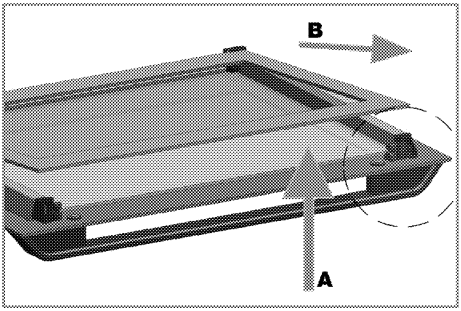
Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



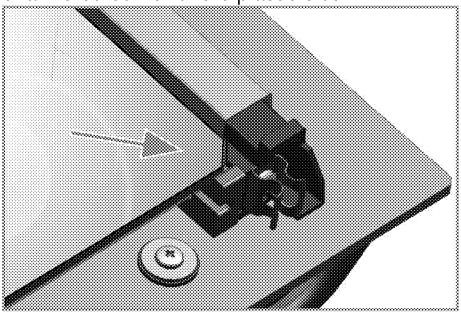
1 Innermost glass panel
2 Inner glass panel
3 Outer glass panel
4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).
As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).
When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.
It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.
Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp

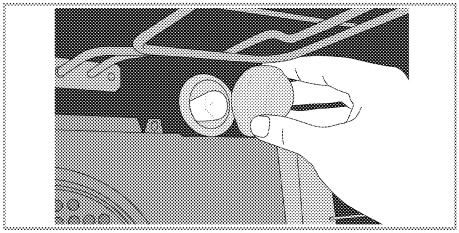
DANGER:
Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!

The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.

Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

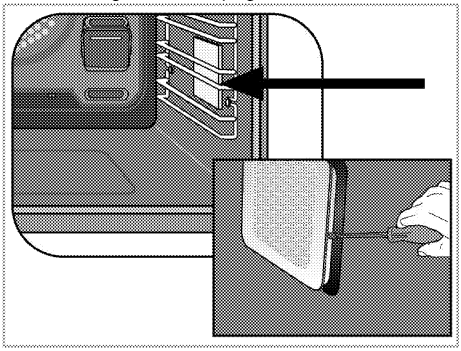
1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 32*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. Unscrew oven lamp and replace it with new one.
5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 25)*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,
Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Beko. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии. Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.
Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

Обяснение на символите
В това ръководство са използвани следните символи:

Важна информация или полезни съвети за употреба.

Предупреждение за риск за живота или имуществото.

Предупреждение за токов удар.

Предупреждение за риск от пожар.

Предупреждение за гореща повърхност.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда 4

Обща безопасност....4
Електрическа безопасност....4
Безопасност при използването на продукта5
Предвидена употреба....7
Безопасност за децата....7
Изхвърляне на остарелия продукт....7
Изхвърляне на опаковъчните материали....8

2 Основна информация 9

Общ преглед....9
Съдържание на пакета....10
Технически спецификации....11

3 Монтаж 12

Преди монтажа....12
Инсталация и свързване....15
Бъдещо транспортиране....16

4 Подготовка 17

Съвети за спестяване на енергия....17
Първо ползване....17
Първоначална настройка на часа....17
Първоначално почистване на уреда....18
Първоначално загряване....18

5 Как да работите с фурната 19

Основна информация за готвене, печене и грила....19
Как да работите с електрическата фурна 20
Режими на работа....22
Как да работите с контролера на фурната25
Използване на заключването на бутоните27
Ползване на часовника като аларма....28
Таблица с времето за готвене....29
Функции на готварската книга....31
Меню настройки....32
Как да работите с грила....33
Готварска плоча за печене....33

6 Поддържане и грижа 34

Обща информация....34
Почистване на контролния панел....34
Почистване на фурната....34
Сваляне на вратата на фурната....35
Сваляне на вътрешното стъкло на вратата35
Подмяна на лампата във фурната....36

7 Отстраняване на повреди 38

1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

Обща безопасност

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда п безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.
- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервиз. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в

вода! Съществува риск от токов удар!
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце! Никога не изключвайте щепсела от контакта с дърпане на кабела, винаги хващайте щепсела за да го извадите.
- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свръзките може да се повредят.
- Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.
- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бущона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта
- Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под

влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не загрявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- Използвайте рафтовете както е описано в раздел "Как да работите с електрическата фурна".
- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Не увесвайте кърпи, ръкавици и подобни текстилни изделия когато функция грил работи при отворена врата.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Преди даподмените лампичката на уреда, се уверете, че той е изключен, за да се избегне риска от токов удар.

За надежността на пламъка на продукта;
- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.

- Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
- Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.

Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
- ÜПроизводителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- Външните части на уреда може да се нагорещят при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, **не** оставяйте никакви тежки предмети върху нея и **не** позволявайте децата да сядат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите й да се повредят.

Изхвърляне на остарелия продукт

Изхвърлете остарелия продукт по екосъобразен начин.
Този продукт носи селективен символ за сортиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване (OEEO). Това означава, че този продукт трябва да бъде обработен в

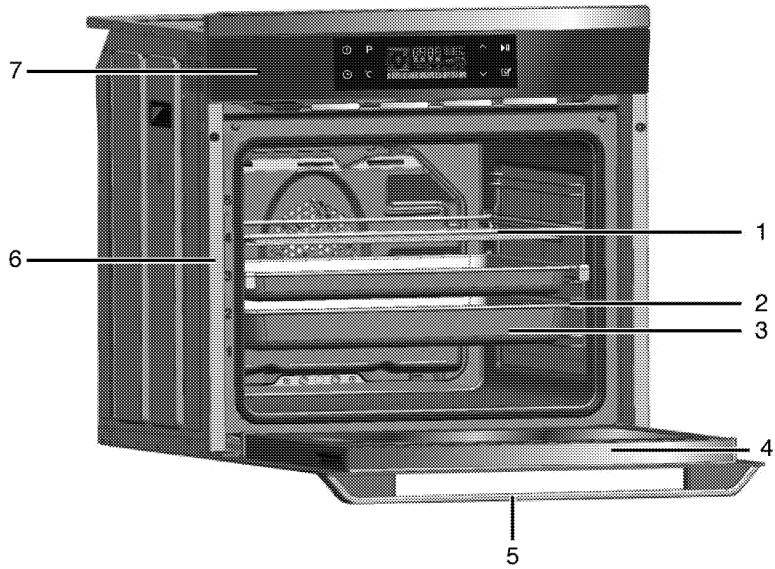
съответствие с Европейската директива 2002/96/ЕО, за да бъде рециклиран и разглобен и да се сведе до минимум влиянието му върху околната среда. За допълнителна информация, се свържете с местните или регионални власти.
Обърнете се към местния търговец или голям център за събиране на отпадъци във вашия район за да разберете как да изхвърлите уреда.
Преди да изхвърлите уреда, отрежете захранвашия кабел и направете заключалката (ако има такава) неизползваема за да избегнете излагането на деца на опасност.

Изхвърляне на опаковъчните материали

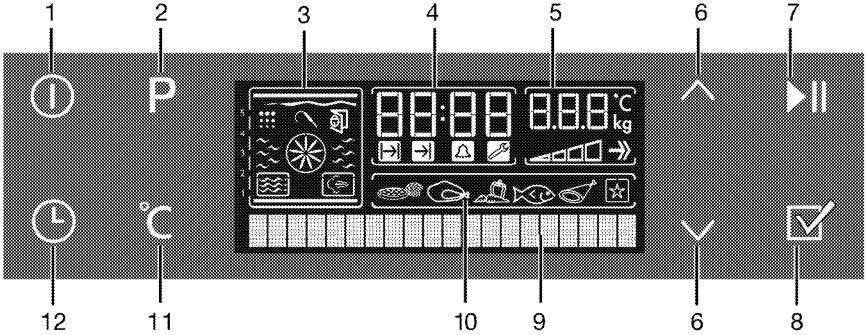
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца.
  Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

2 Основна информация

Общ преглед



1	Метална скара	5	Дръжка
2	Рафтове	6	Положения на скарата
3	Тава	7	Контролен панел
4	Предна врата		

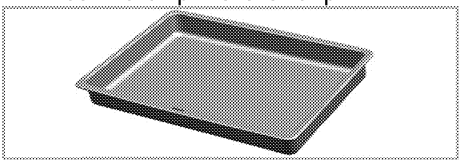


1	Бутон ВКЛ/ИЗКЛ	8	Бутон за избор на подходящо меню храна
2	Бутон за избор на програма	9	Текстов дисплей
3	Дисплей функции	10	Дисплей избор полуготова храна
4	4. Поле на индикатора на текущото време	11	Бутон за настройка на температура/тегло/бързо загряване
5	Поле на индикатор температура/тегло	12	Бутон за настройка на времето
6	Копчета за увеличаване/намаляване-навигация на температура-време		
7	Бутон старт/стоп готвене		

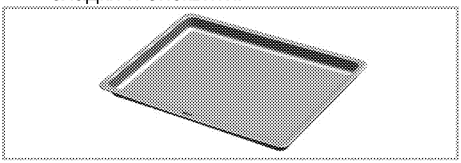
Съдържание на пакета

Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

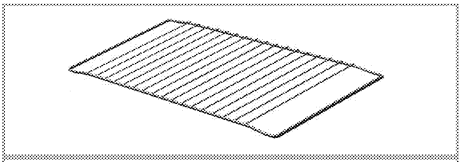
1. **Ръководство за употреба**
2. **Дълбока тава**
   Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.

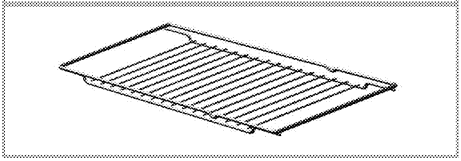


3. **Тава за кекс**
   Използва се за печива от рода на сладки и бисквити.

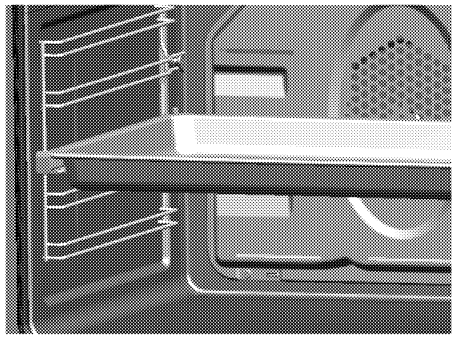


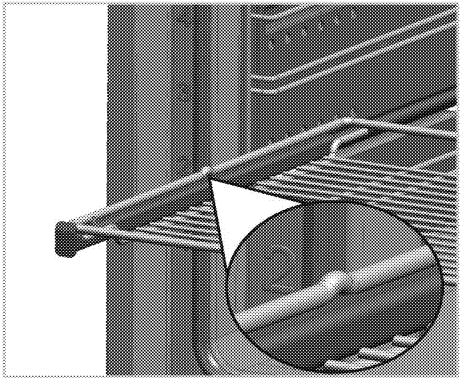
4. **Телен рафт**
   Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.





5. **Правилно поставяне на телеския рафт и тава върху телескопичната етажерка.**
   Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и сваляте тавите и телеския рафт
   Когато използвате тавата и телеския рафт с телескопичнита етажерка, проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на телеския рафт и тавата.





Технически спецификации

Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	3,1kW
Бушон	мин. 16 A
Кабел тип/сечение	H05VV-FG 3 x 1,5 мм²
Дължина на кабела	макс. 2 м
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажни размери (височина/ширина/дълбочина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Основна фурна	**Мултифункционална фурна**
Вътрешна лампа	15/25 W
Енергийна консумация на грила	2.2 kW

Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).
Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1- Готвене с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готвене, 3- Турбо готвене, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5-Горно и долно нагряване.

** Виж. *Монтаж, стр. 12.*

Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.

Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.

Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.

Подготовката на мястото и свързването на електричеството продукта са отговорност на клиента.

ОПАСНОСТ:

Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.

ОПАСНОСТ:
Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте. Повредените продукти водят до риск за безопасността.

Преди монтажа

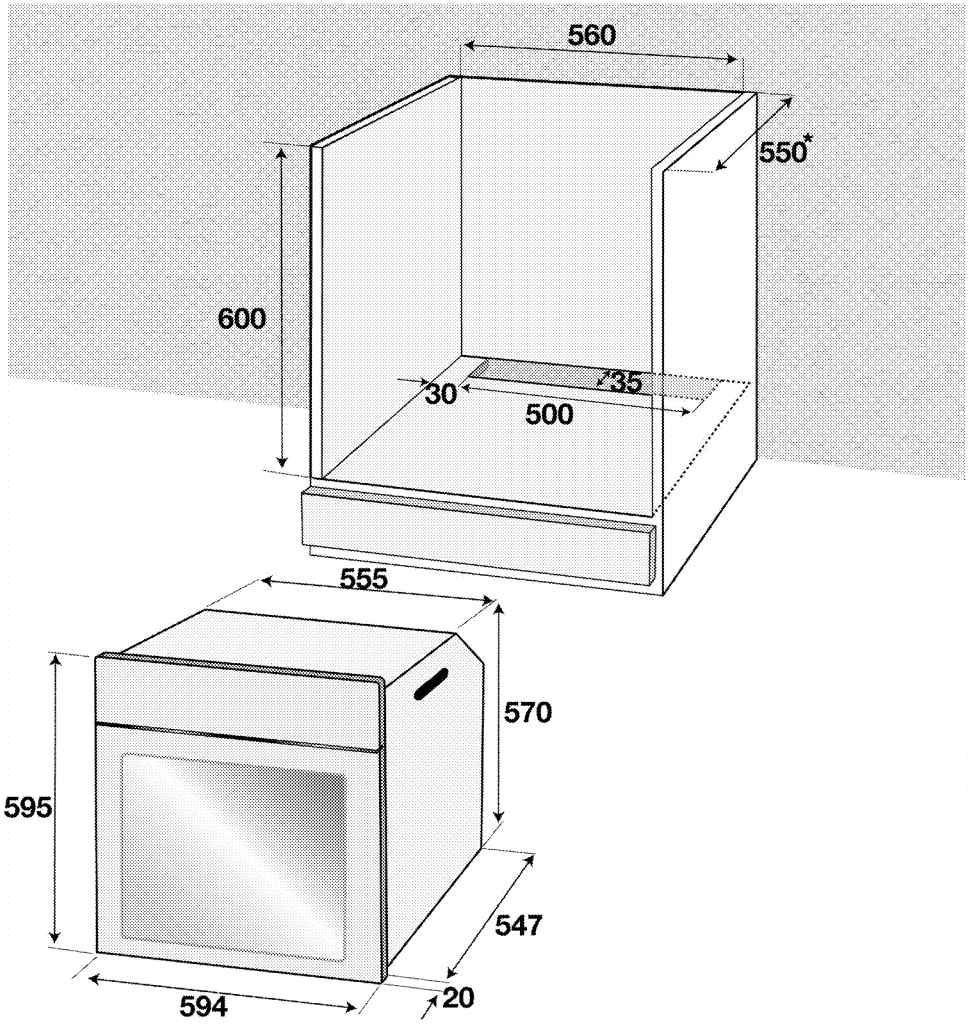
Уредът е предназначен за монтираж в кухните, предлагани в търговската мрежа. От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави обезопасителна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).

- Използваните повърхности, синтетични ламинати и лепила трябва да са топлоустойчиви (минимум 100 °C).
- Кухненските шкафовете трябва да са поставени на равно и да са неподвижни.
- Ако под фурната има чекмедже, трябва да се монтира рафт между чекмеджето и фурната.
- Носете електроуреда най-малко с двама човека.

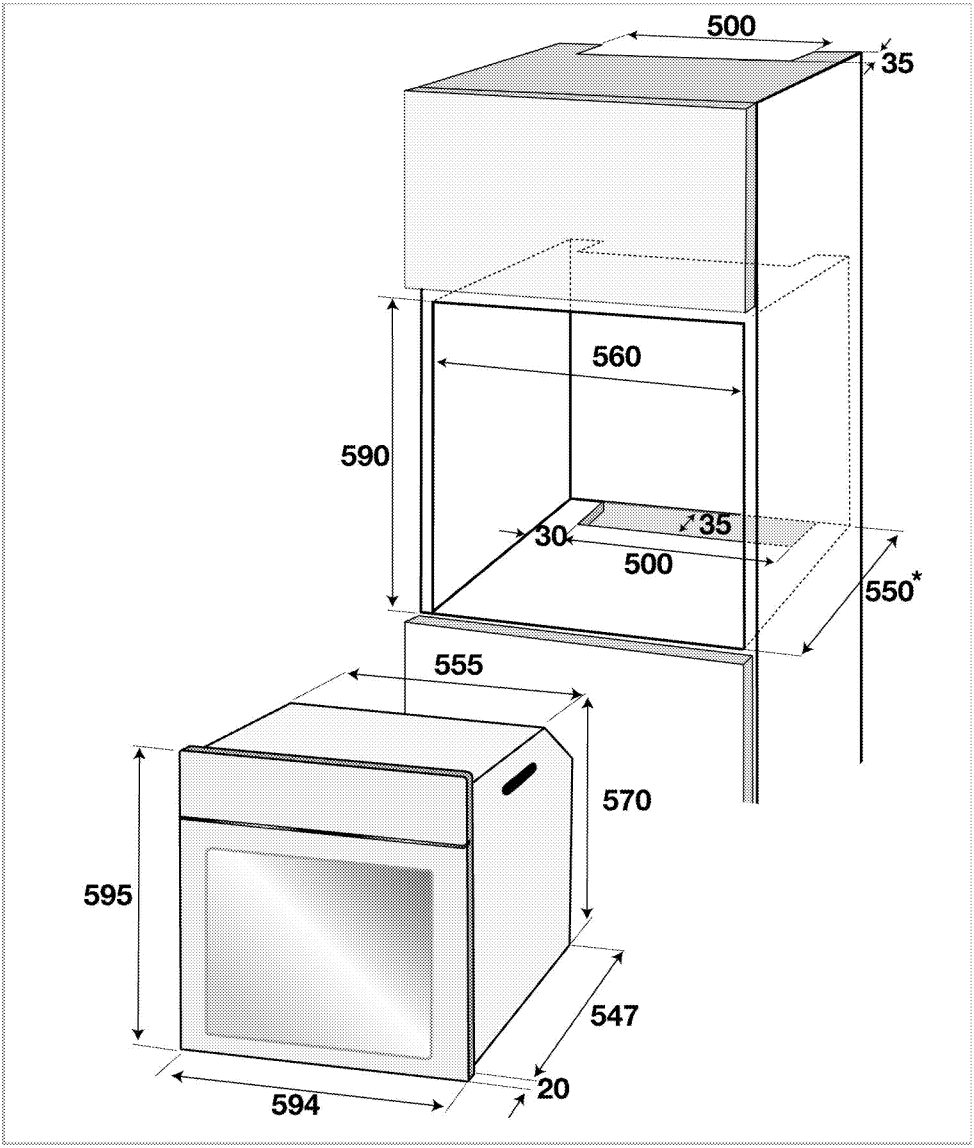
Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охлаждителните тела.

Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

Ако уредът разполага с метални дръжки, приберете обратно дръжките в страничните стени след като преместите уреда.



* мин.



* мин.

Инсталация и свързване

- Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.

Свързване към електричеството

Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.

ОПАСНОСТ:
Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж.
Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.

ОПАСНОСТ:
Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.
Повреденият захранващи кабел рябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

- При свързването трябва да се спазват държавните наредби.
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. Отворете предната врата за да видите етикета.
- Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".

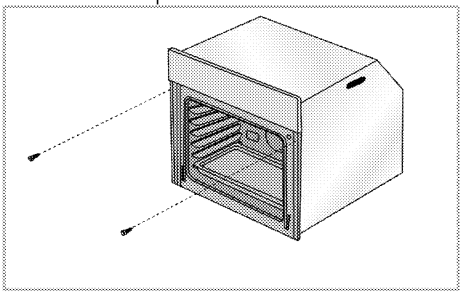
ОПАСНОСТ:
Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.
Съществува риск от токов удар!

Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона).

Включете захранващият кабел в контакта.

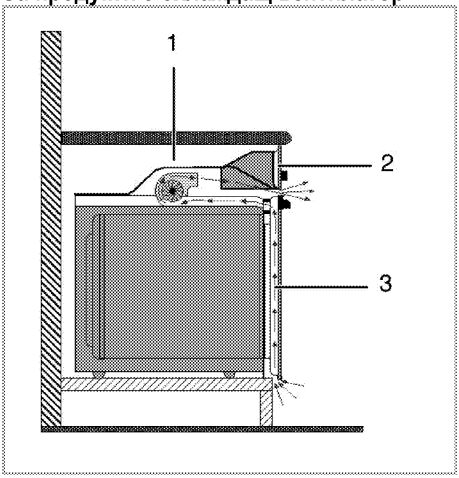
Монтаж на продукта

1. Плъзнете фурната в шкафа, наместете и обезопасете на място като проверите да не би захранващият кабел да е пречупен или заклещен.



Закрепете фурната с 2 винта, както е показано на илюстрацията.

За продукти с охлаждащ вентилатор



1 Охлаждащ вентилатор
2 Контролен панел
3 Врата

Вграденият охлаждащ вентилатор охлажда както вграденият шкаф, така и предната част на уреда.

Охлаждащият вентилатор продължава да работи около 20-30 минути след като фурната е изключена.

Финална проверка

1. Включете захранващия кабел и включете бушона на уреда.
2. Проверете функциите.

Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и гго пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.

Не поставяйте никакви предмети върху продукта и го пренасяйте в изправено положение.

Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

Съвети за спестяване на енергия

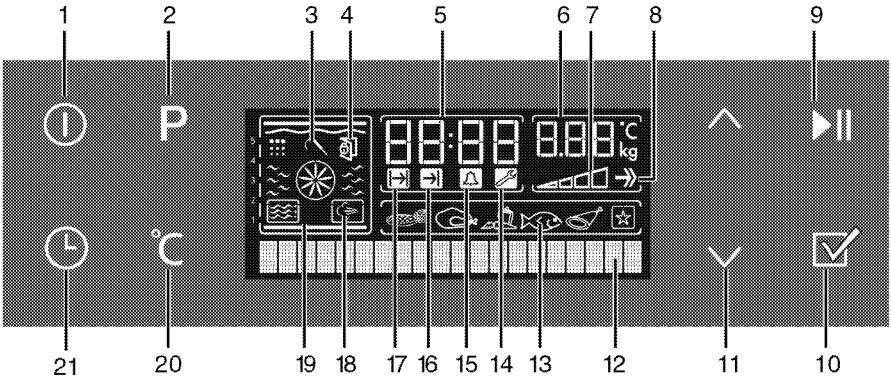
Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно приготвяйте едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Приготвяйте повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.

Първо ползване

Първоначална настройка на часа

Преди да използвате фурната, трябва да настроите часа. Ако часът не е настроен, фурната няма да работи.

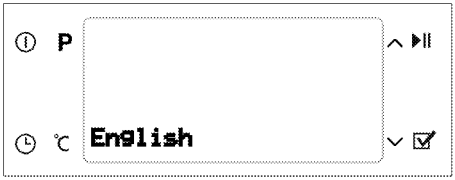


1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
2 Бутон за избор на програма
3 Символ сонда за месо (*)
4 Символ заключена врата (*)
5 Поле на индикатора на текущото време
6 Поле на индикатор температура/време
7 Символ за вътрешна температура във фурната
8 Символ за бързо загряване
9 Копче старт/стоп готвене
10 Копче за избор на подходящо меню храна
11 Копче за повишаване/намаляване температура-време, навигация в подменюта
12 Текстов дисплей
13 Дисплей избор полуготова храна
14 Символ настройки
15 Символ време аларма
16 Символ за край на времето на готвене
17 Символ за време на готвене
18 Символ за готвене с използване на пара (*)
19 Дисплей функции
20 Копче за настройка на температура-тегло и бързо загряване
21 Бутон за време и настройки
* Варира в зависимост от модела на уреда.

Включете захранващия кабел и включете бушона на уреда.

Трябва да настроите езика преди да сверите часа.

Настройка на езика



Когато включите фурната за първи път, върху текстовия дисплей се изписва “English” (12). Натиснете леко ∧ или ∨ (11) за да изберете желания език. (10) Натиснете леко ☑ за да потвърдите избора на езика.

Екранът за настройка на езика се появява само при първоначалното стартиране. Изболзвайте меню настройки за да промените езика. *Меню настройки, стр. 32.*

Настройка на часа

След като изберете езика, на текстовия дисплей се появява "Настройка на часа" (12). Натиснете леко ∧ или ∨ (11) за да въведете текущия час.

Преди да използвате фурната, трябва да настроите часа. Ако часът не е настроен, символ Настройки (14) ще продължи да свети. След като часа се настрои, изчезва.

Първоначално почистване на уреда

Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.
Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.
Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 20*
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 20*

Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила, стр. 33*
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 33*

По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизащия пушек и миризма.

5 Как да работите с фурната

Основна информация за готвене, печене и грила

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.
Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

ОПАСНОСТ:
Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара.
Излизащата пара може да опари ръцете, лицето и/или очите ви.

Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го приготвите. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

Съвети за запичане

Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

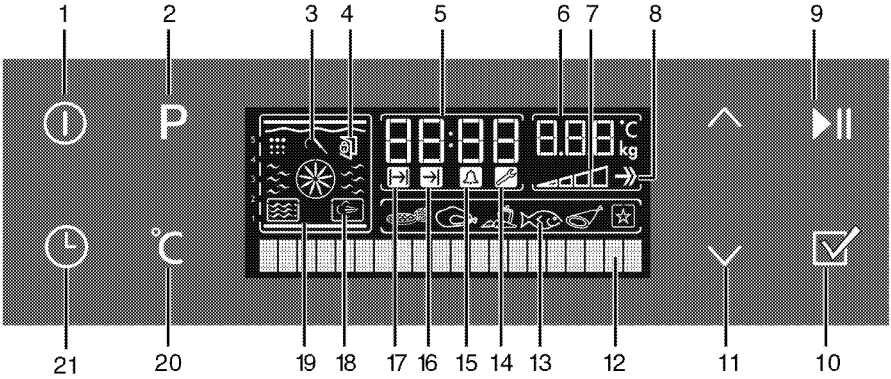
- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху теления грил, плъзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. За по-лесно почистване добавете вода в тавата за мазнината.

Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Как да работите с електрическата фурна

Преди да използвате фурната, трябва да настроите часа. Ако часът не е настроен, фурната няма да работи.

Контролен панел

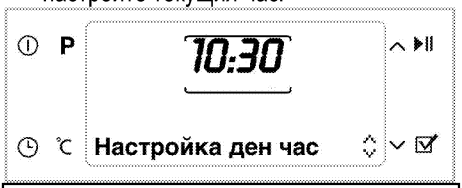


1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
2 Бутон за избор на програма
3 Символ сонда за месо (*)
4 Символ заключена врата (*)
5 Поле на индикатора на текущото време
6 Поле на индикатор температура/време
7 Символ за вътрешна температура във фурната
8 Символ за бързо загряване
9 Копче старт/стоп готвене
10 Копче за избор на подходящо меню храна
11 Копче за повишаване/намаляване температура-време, навигация в подменюта
12 Текстов дисплей
13 Дисплей избор полуготова храна
14 Символ настройки
15 Символ време аларма
16 Символ за край на времето на готвене
17 Символ за време на готвене
18 Символ за готвене с използване на пара (*)
19 Дисплей функции
20 Копче за настройка на температура-тегло и бързо загряване
21 Бутон за време и настройки
* Варира в зависимост от модела на уреда.

Настройка на текущото време

Можете да настроите часа отново пр желание.

1. За да настроите текущото време, натиснете копче Време и настройки (21) три пъти докато **"Настройка ден час"** се появи на текстовия дисплей (12) при изключена фурна.
2. Натиснете леко ∧ или ∨ (11) за да настроите текущия час.



При прекъсване на захранването под 20 минути, настройката на часа остава запаметена. Текущият час не може да бъде променен когато се ползва някоя от функциите на фурната.

Избор на температура и режим на работа

1. Натиснете копче Вкл/Изкл (1) за да включите фурната. Когато фурната се включи, горната и долна иконка на загряване се появяват върху функционалния дисплей (19), а върху текстовия дисплей се показва "Статично" (12). Препоръчителната температура се

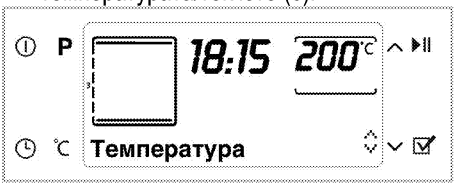
появява в полето-индикатор за Температура/Тегло (6). Активните нагреватели и препоръчителната позиция на тавата се показват на функционалния дисплей (19).

Фурната се изключва автоматично след 20 секунди ако на функционалния дисплей (19) не се направи никаква настройка на фурната.

2. Натиснете ∧ или ∨ (11) за да изберете желания режим на работа.

След като функцията е избрана, може да настроите "Температура", "Време на готвене", "Краен час готвене" и "Предв.загряване".

3. 2. Натиснете копче температура - тегло и настройка предварително загряване (20) веднъж за да влезете в температурния дисплей.
4. Натиснете ∧ или ∨ (11) докато желаната температура се появи в полето-индикатор на температурата/теглото (6).

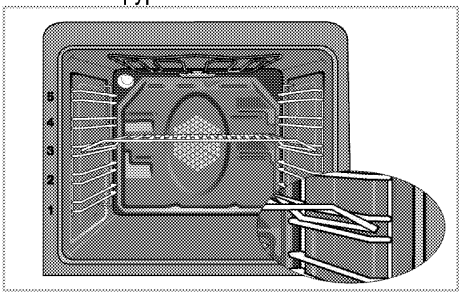


5. Натиснете копче Старт/стоп готвене (9) за да стартирате печенето с избраната функция. **"Cooking" ("Готвене")** се появява на дисплея.

Ако вратата на фурната се отвори по време на готвене, на екрана се изписва предупреждение "Отворена врата".

Изключване на електрическата фурна

Натиснете копче Вкл/Изкл (1) за да изключите фурната.



Позиции на решетката (за модели с телена скара)

Важно е да поставите правилно телената скара върху телената решетка. Телената скара трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата.

Не оставяйте телената скара да се обляга на задната стена на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил.

Таблица на функциите

Таблицата на функциите показва функциите, които могат да се използват във фурната и техните респективни максимални и минимални температури.

Функциите варират в зависимост от модела.

По причини на безопасността, максималното време, което може да бъде настроено за "Време на готвене" е ограничено на 6 часа за всички позиции освен функции "Поддържане топло" и "Готвене ниска темп.".

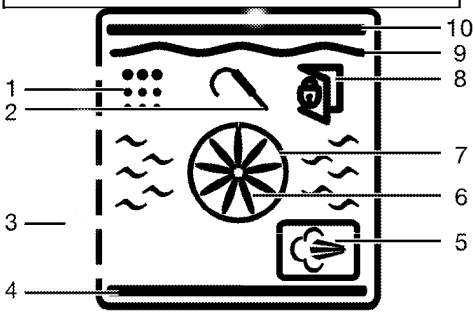
Докато правите някаква настройка, съответните символи на дисплея премигват.

Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.

Текущият час не може да бъде настроен ако фурната работи в коя да е функция, или ако е направена полу-автоматична или напълно автоматична настройка на фурната.

Ако в течение на 20 секунди не бъде натиснат никакъв бутон при направата на настройка на фурната, тя се изключва сама.

Лампата на фурната светва когато вратата е отворена, дори и при изключена фурна



1 Позиция почистване (*)
2 Сонда за месо (*)
3 Позиции на решетките
4 Долен нагревател
5 Символ за готвене с използване на пара (*)
6 Вентилатор бързо загряване
7 Нагревател бързо загряване
8 Символ заключена врата (*)
9 Грил нагревател
10 Горен нагревател
* Функциите варират в зависимост от модела.

Функциите варират в зависимост от модела!

Функция	Препоръчителна температура (°C)	Температурен обхват (°C)
Статично	200	40-280
Статично + вентилатор	175	40-280
Вентилационно нагряване	180	40-280
Мулти (3D)	205	40-280
Пица	210	40-280
Цял грил+вентилатор (цял грил с вентилатор)	200	40-280
Цял грил	280	40-280
Грил	280	40-280
Бавно готвене	180	160-220
Долно нагряване	180	40-220
Топлинно поддържане	60	40-100
Готвене на ниска температура	100	50-150
Размразяване	-	-

* Функциите варират в зависимост от модела.

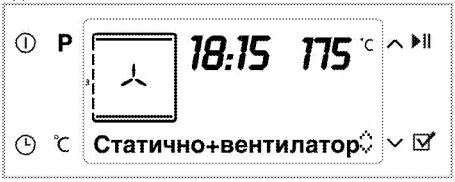
Режими на работа

Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

Статично

Яденето се загрява едновременно отгоре и отдолу. Подходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете една тава.

Статично+вентилатор
Затоплениятот горния и долния нагреватели въздух се разнася бързо и равномерно в цялата фурна, благодарение на вентилатора. Печете една тава.



Печене с вентилаторно нагряване
Затопления от задния нагревател въздух се разнася бързо и равномерно в цялата фурна, благодарение на вентилатора. Подходяща е за приготвяне на ястия при различни нива на решетките, като в повечето случаи не е необходимо подгряване. Подходящо за печене с повече тави.

Когато вратата на фурната е отворена, мотора на вентилатора ще се изключи за да държи топлия въздух вътре.

Мултиизмерно (3-D) печене
Горният и долният нагревател и вентилаторното нагряване работят. Ястието се изпича равномерно и бързо отвсякъде. Печете една тава.

Пица
Долният нагревател и вентилаторното нагряване (на задната стена) работят. Подходящо за печене на пица.

Пица

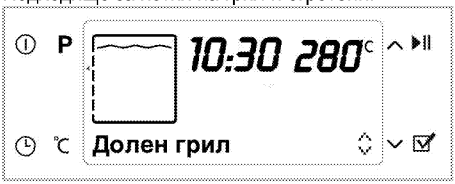
Цял грил+Вентилатор
Затоплениятот целия грил въздух се разнася много бързо във фурната, благодарение на вентилатора. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Цял грил
Големият грил на тавана на фурната работи. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

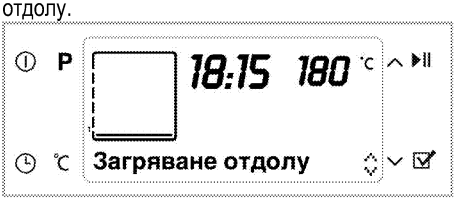
Грил
Малкият грил на тавана на фурната работи. Подходящо за ястия на грил и огретени.



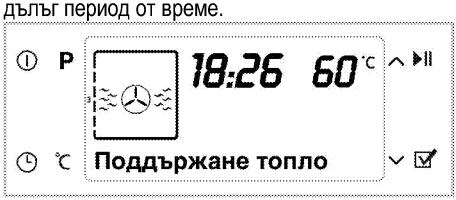
- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

Бавно готвене
За пестене на енергия можете да използвате тази функция, вместо да използвате готварски операции, които ще изпълните с помощта на вентилаторно нагряване с температурен диапазон от 160-220 ºC. Но времето на готвене се удължава леко.
Времето на готвене за тази функция е посочено в таблица "Бавно готвене".

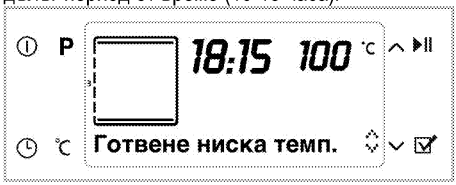
Долно нагряване
Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепенно запичане на ястието отдолу.



Поддържане топло
Използва се за поддържане ястието топло за дълъг период от време.

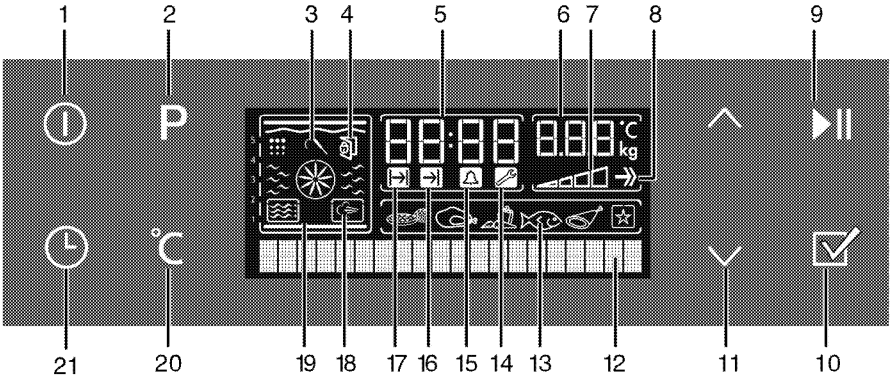


Готвене на ниска температура
Използва се за печене на ниска температура за дълъг период от време (10-15 часа).



Размразяване
Фурната не се загрява. Работи само вентилатора (на задната стена).
Подходяща за размразяване на замразена гранулирана храна бавно на стайна температура и охлаждане на готвена храна.

Как да работите с контролера на фурната



1 Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
2 Бутон за избор на програма
3 Символ сонда за месо (*)
4 Символ заключена врата (*)
5 Поле на индикатора на текущото време
6 Поле на индикатор температура/време
7 Символ за вътрешна температура във фурната
8 Символ за бързо загряване
9 Копче старт/стоп готвене
10 Копче за избор на подходящо меню храна
11 Копче за повишаване/намаляване температура-време, навигация в подменюта
12 Текстов дисплей
13 Дисплей избор полуготова храна
14 Символ настройки
15 Символ време аларма
16 Символ за край на времето на готвене
17 Символ за време на готвене
18 Символ за готвене с използване на пара (*)
19 Дисплей функции
20 Копче за настройка на температура-тегло и бързо загряване
21 Бутон за време и настройки
* Варира в зависимост от модела на уреда.

Активиране на полуавтоматичен режим

В този режим на работа, можете да настройвате периода на работа на фурната (времето на готвене).

1. Натиснете бутон Вкл/Изкл (1) за да включите фурната.
2. Натиснете леко ∧ или ∨ (11) за да изберете желаната функция.
3. За време на готвене, натиснете бутон Време и настройки (21) веднъж за да маркирате "Време на готвене" върху текстовия дисплей (12). В това време символът за време на готвене (17) премигва.
4. Натиснете леко ∧ или ∨ (11) за да настроите времето на готвене. Символът за време на готвене (17) се показва след като настроите времето на готвене.

5. Поставете ястието във фурната и затворете вратата.
6. За температура на готвене, натиснете бутона за настройка на температура-тегло и бързо загряване (20) веднъж за да маркирате **"Температура"** върху текстовия дисплей.

7. Натиснете леко ∧ или ∨ (11) за да настроите температурата.
8. Натиснете бутон Старт/стоп на готвене (9) за да стартирате готвенето. **"Cooking" ("Готвене")** се появява на дисплея.

» Фурната ще се нагрява до настроената температура и ще поддържа тази температура до края на избрания период за готвене. Лампата във фурната свети по време на готвенето.

Всички сегменти на символа за вътрешна температура във фурната (7) се включват при достигане на зададената температура във фурната.

9. След приключване на готвенето, **"Добър апетит... Натисни ▶II за продълж."** се изписва на дисплея и се чува алармения сигнал.
10. За да спрете алармения сигнал натиснете което и да е копче. Ако натиснете копче Старт/стоп готвене (9), фурната продължава да работи в избрания режим. Алармата спира.
11. Ако не натиснете копче Старт/стоп готвене (9), фурната се изключва автоматично и на дисплея се изписва текущия час.

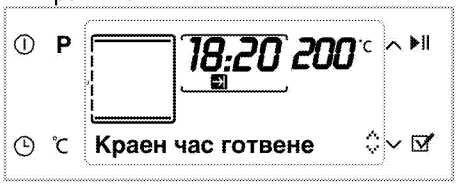
Превключете на изцяло автоматична работа

При този режим на работа може да регулирате времето на готвене и края на времето на готвене.

1. Натиснете копче Вкл/Изкл (1) за да включите фурната.
2. Натиснете леко ∧ или ∨ (11) за да изберете желаната функция.
3. За време на готвене, натиснете копче Време и настройки (21) веднъж за да маркирате **"Време на готвене"** върху текстовия дисплей (12). В това време символът за време на готвене (17) премигва.
4. Натиснете леко ∧ или ∨ (11) за да настроите времето на готвене.

» Символът за време на готвене (17) се показва след като настроите времето на готвене.

5. За край на времето на готвене, натиснете копче Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато **"Краен час готвене"** се появи върху текстовия дисплей (12). В това време символът за краен час на готвене (16) премигва.



6. Натиснете леко ∧ или ∨ (11) за да настроите крайния час на готвене.

» След като настроите краен час на готвене, на дисплея се показва символът за край на времето на готвене (16).

7. Поставете ястието във фурната и затворете вратата.
8. За температура на готвене, натиснете бутона за настройка на температура-тегло и бързо загряване (20) веднъж за да маркирате **"Температура"** върху текстовия дисплей. Натиснете леко ∧ или ∨ (11) за да настроите температурата.
9. Натиснете бутон Старт/стоп на готвене (9) за да стартирате готвенето. **"Изчакване"** се появява на дисплея.

» Таймерът на фурната автоматично изчислява началния час на готвенето като изважда продължителността на готвене от крайния час, който сте настроили.

10. Избраният режим се активира когато настъпи началният час на готвенето, на дисплея се изписва **"Готвене"**, а фурната се загрява до настроената температура. Тази температура се поддържа до края на готвенето. Лампата във фурната свети по време на готвенето.

Всички сегменти на символа за вътрешна температура във фурната (7) се включват при достигане на зададената температура във фурната.

11. След приключване на готвенето, **"Добър апетит... Натисни ▶II за продълж."** се изписва на дисплея и се чува аларменият сигнал.
12. За да спрете алармения сигнал натиснете което и да е копче. Ако натиснете копче Старт/стоп готвене (9), фурната продължава да работи в избрания режим. Алармата спира.
13. Ако не натиснете копче Старт/стоп готвене (9), фурната се изключва автоматично и на дисплея се изписва текущия час.

Ако искате да прекъснете полуавтоматичното или автоматичното програмиране след като сте ги настроили, трябва да зададете отново времето за готвене. По желание можете да изключите фурната като натиснете копче Вкл/Изкл (1).

Настройка на предварителното загряване
използвайте функция предварително загряване за достигане на желаната температура във фурната по-бързо.

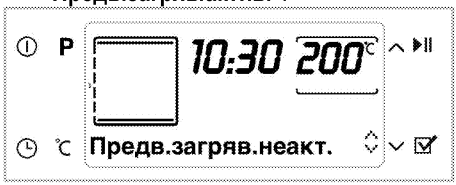
Предварително загряване не може да се избере при функции Размразяване, Бавно приготвяне, Поддържане топло и Готвене ниска темп. Предварителното загряване бива отказано в случай на прекъсване на ел.захранването.

Изберете желаната функция за готвене и след това:

1. Натиснете копче температура - тегло и настройка предварително загряване (20) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи "Booster passive" ("Бустър неактивен").
2. Натиснете ∧ (11) за да се покаже **"Предв.загряв.актив."**. Символ предварително загряване (8) остава светнат.

» Символ бустър (8) изчезва след като фурната достигне желаната температура и фурната продължи да работи във функцията, която е работила преди функция предварително загряване.

3. За отказ на функция предварително загряване, натиснете копче температура - тегло и настройка предварително загряване (20) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи **"Booster active" ("Бустър активен")**.
4. Натиснете ∧ (11) за да се покаже **"Предв.загряв.актив."**.



» Когато се върнете в дисплея за избор на функция след този процес, символ Предварително загряване (8) изчезва.

Използване на заключването на бутоните
Можете да предотвратите използването на фурната чрез активиране на заключващата функция.

Заключването може да се използва при включена или изключена фурна. Фурната може да се изключи с натискане на бутон Вкл/Изкл (1) дори когато заключването на бутоните е активирано при работеща фурна.

Активиране на заключването на бутоните

1. Натиснете бутон Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи **"Закл.клав.неактивно"**.
2. Натиснете бутон ∧ (11) за да активирате заключването на бутоните.

След като активирате заключването, на дисплея се изписва **"Закл.клав.активно"**.

» След като активирате заключването, при натискане на всяко копче (с изключение на ⌄) на дисплея се изписва предупреждение "Закл.клав.активно".

Копчетата на фурната не функционират при активирано заключване. Заключването на бутоните не бива отказано в случай на прекъсване на ел.захранването.

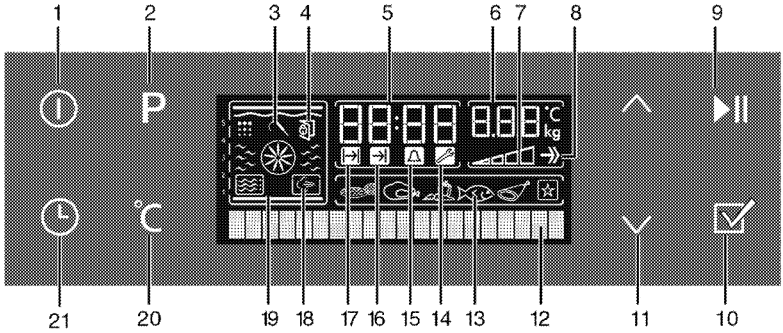
Деактивиране на заключването на бутоните

1. Натиснете бутон ⌄ (11) за да деактивирате заключването на бутоните.

На дисплея се изписва "Закл.клав.неактивно".

Ползване на часовника като аларма

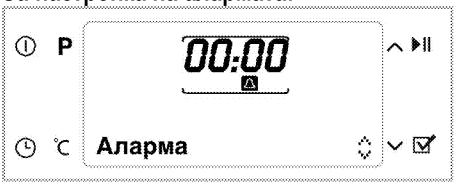
Може да използвате часовника на фурната за всякакво предупреждение или напомняне извън програмата на готвене.
Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я ползвате например когато искате да преобърнете яденето в определен момент. Алармата издава сигнал след изтичане на зададеното време.



1	Бутон ВКЛ/ИЗКЛ
2	Бутон за избор на програма
3	Символ сонда за месо (*)
4	Символ заключена врата (*)
5	Поле на индикатора на текущото време
6	Поле на индикатор температура/време
7	Символ за вътрешна температура във фурната
8	Символ за бързо загряване
9	Копче старт/стоп готвене
10	Копче за избор на подходящо меню храна
11	Копче за повишаване/намаляване температура-време, навигация в подменюта
12	Текстов дисплей
13	Дисплей избор полуготова храна
14	Символ настройки
15	Символ време аларма
16	Символ за край на времето на готвене
17	Символ за време на готвене
18	Символ за готвене с използване на пара (*)
19	Дисплей функции
20	Копче за настройка на температура-тегло и бързо загряване
21	Бутон за време и настройки
*	Варира в зависимост от модела на уреда.

Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.

За настройка на алармата:



1. Натиснете бутон Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи символ аларма.
2. Натиснете леко ∧ или ∨ (11) за да настроите часа. Символът на алармата остава осветен след като настроите часа на алармата.
3. След изтичане на времето за алармата, символът на алармата започва да премигва и се чува алармен сигнал.
4. Натиснете кое да е копче за да спрете алармата.

За отказ на алармата:

1. Натиснете бутон Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи символ аларма.
2. Натиснете ∧ (11) докато на дсплея се появи **"00:00"**.

Таблица с времето за готвене

Времетраенето в тази таблица са с ориентировъчна цел. В действителност времетраенето може да варира в зависимост от храната, дебелината, типа и предпочитанията ви на готвене.

Печене и запичане

Първо ниво на фурната е **долното**.

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Кексове в тава*	Едно ниво		3	175	25 ... 30
Кексове във форма*	Едно ниво		2	175	40 ... 50
Кексове в готварска хартия*	Едно ниво		3	175	25 ... 30
	2 нива		1 - 5	175	30 ... 40
	3 нива		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Пандишпан*	Едно ниво		3	200	5 ... 10
	2 нива		1 - 5	175	20 ... 30
Кифлички*	Едно ниво		3	175	25 ... 30
	2 нива		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 нива		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Баница от тесто*	Едно ниво		2	200	30 ... 40
	2 нива		1 - 5	200	45 ... 55
	3 нива		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Мазна баница*	Едно ниво		2	200	25 ... 35
	2 нива		1 - 5	200	35 ... 45
	3 нива		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Мая*	Едно ниво		2	200	35 ... 45
	2 нива		1 - 3	190	35 ... 45
Лазаня*	Едно ниво		2 - 3	200	30 ... 40
Пица*	Едно ниво		2	200 ... 220	15 ... 20
	Едно ниво		3	200	10 ... 15
Бифтек (цял) / Печено	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс, след това 180 ...	100 ... 120

				190	
Пилешки бут (касерол)	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс, след това 190	70 ... 90
Печено пиле	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	55 ... 65
	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	55 ... 65
Пуйка (5.5 кг)	Едно ниво		1	25 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	150 ... 210
	Едно ниво		1	25 мин. 250/макс, след това 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Едно ниво		3	200	20 ... 30
	Едно ниво		3	200	20 ... 30
Ако печете едновременно 2 тави, поставете по-дълбоката тава на горния рафт, а другата на долния рафт. * Препоръчва се да ползвате предварително загряване за всякакъв вид храни.					

(**) При готвене, изискващо предварително загряване, загрейте в началото докато символът за температурата **(8)** на фурната достигне най-високото ниво.

Не отваряйте вратата по време на готвене в режим бавно готвене

Таблица на времето на бавно готвене

Не променяйте температурите на готвене след като готвенето започне в режим бавно готвене.

Ястие	Ниво на готвене-номер		Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Казерола с месо	Едно ниво		3	160	100 ... 120
Пилешка казерола	Едно ниво		3	160	70 ... 100
Фасул	Едно ниво		3	160	130 ... 150
Казерола с патладжан	Едно ниво		3	160	130 ... 150
Пържола - цяла	Едно ниво		3	160	110 ... 130
Пържола - нарязана	Едно ниво		3	160	100 ... 120
Кексове в готварска хартия	Едно ниво		3	185	35 ... 40
Сладки	Едно ниво		3	185	30 ... 35
Тесто за сладки	Едно ниво		3	200	40 ... 45
Мазна баница	Едно ниво		3	200	40 ... 45

- Загрейте предварително за 6-7 минути.
- Бялото/червеното месо трябва да се обръща в тигана преди готвене докато се развари.
- Фасулът трябва да се свари за 30 минути преди готвене. Можете директно да ползвате консервиран фасул.
- Покриването на тигана оптимизира готвенето.

Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C .
- Ако кексът потъмнее твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт,

намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

Съвети при печене на баница
- Ако баницата е твърде суха, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете слоевете тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е недопечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за развомерно изпичане.

Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

Съвети за приготвяне на зеленчуци
- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги приготвяйте в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако зеленчуковите ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

Функции на готварската книга

Избор на функции за полуготова храна

Меню полуготова храна съдържа програми за ястия, които са приготвени от професионални готвачи и са запаметени в паметта на контролиращия елемент.

В това меню, температурата, позицията на рафта, теглото и функциите за готвене се настройват автоматично.
Може да промените теглото и времето на готвене според ястието и вкуса ви.
За да изберете функциите на готварската книга:

1. Натиснете копче Вкл/Изкл (1) за да включите фурната.
2. Натиснете бутна за избор на програма (2) за да изберете дисплея за функция полуготова храна. В тази стъпка на дисплея се изписва **"Кекс+хляб+пай"** и дисплея за Полуготова храна (13) е осветен.

3. Натиснете ⌄ или ⌃ (11) за да изберете желаната функция от главното меню за полуготова храна (Кекс+хляб+пай, Пилешко месо, Риба, Специални ястия).
4. Натиснете копчето за избор на полуготова храна (10) за да потвърдите желаното меню за основно ястие.
5. Натиснете ⌃ или ⌄ (11) за да изберете желаното ястие (Кифлички, Кекс, Торта, и др).

6. Поставете ястието във фурната.
7. Натиснете бутон Старт/стоп на готвене (9) за да стартирате готвенето. **"Cooking" ("Готвене")** се появява на дисплея.

Ако копче старт/стоп готвене (9) не бъде натиснат в течение на 20 секунди, фурната се самоизключва.

8. След приключване на готвенето, на дисплея се изписва **"Добър апетит..."** и се чува алармен сигнал.

За да спрете алармения сигнал натиснете което и да е копче.

Появилият се на дисплея надпис "Назад" в менюто с ястия ви позволява да се върнете в по-горното меню. Натиснете бутона за избор на полуготова храна (10) за да се върнете в по-горното меню.

Преди да започнете готвенето в меню Полуготова храна, може да надтроите теглото според типа избрано ястие. За да напавите това:

1. Натиснете бутона за настройка на температура - тегло и предварително загряване (20) докато полето-индикатор на теглото започне да премигва.

2. Натиснете ∧ или ∨ (11) за да настроите теглото.

Преди да започнете готвенето в меню Полуготова храна, може да надтроите теглото според типа избрано ястие. За да напавите това:

1. Натиснете бутона за настройка на температура - тегло и предварително загряване (20) докато полето-индикатор на теглото започне да премигва.
2. Натиснете копче (11) за да зададете тегло.

Меню полуготова храна:

Може да варира в зависимост от модела

Кекс+хляб+пай	Пилешко месо	Специални ястия	Риба	Месо	Специалитети
Сладки	Пиле на грил	Ястия в глинени съдове	Рибено филе	Говеждо печено	Ферментиране
Малки кексчета	Пилешко филе	Пирог	Печена аншоа	Руло Стефани	Кисело мляко
Шоколадови сладки		Макарони със сирене	Риба - треска		Сушени ябълки
Пандишпан		Лазаня	Филе от сьомга		Кестен-кебап
Ябълков щрудел		Мусака			
Ябълков пай					

Меню настройки

Настройка яркост

Яркостта може да се настрои само при изключена фурна.

1. Натиснете копче Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи "Яркост".
2. Има 4 нива на яркост, а именно 1, 2, 3 и 4. Натиснете ∧ или ∨ (11) за да изберете желаното ниво.

Нивото на яркостта се понижава за да спести енергия когато фурната е изключена. При включване на фурната се връща на настроеното ниво.

Настройка контраст

Контрастът може да се настрои само при изключена фурна.

1. Натиснете копче Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи "Контраст".
2. Има 4 нива на контраст, а именно 1, 2, 3 и 4. Натиснете ∧ или ∨ (11) за да изберете желаното ниво.

Настройка сила звук

Силата на звука може да се настрои само при изключена фурна.

1. Натиснете копче Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи "Сила звук".
2. Има 3 нива на яркост, а именно 0 (безшумно), 1 и 2. Натиснете ∧ или ∨ (11) за да изберете желаното ниво.

Настройка език

Езикът може да се настрои само при изключена фурна.

1. Натиснете копче Време и настройки (21) на кратки интервали от време докато на дисплея се появи последно избраният език.
2. Натиснете ∧ или ∨ (11) за да изберете желания език.
3. Потвърдете с копчето за избор на меню полуготова храна (10).

Как да работите с грила

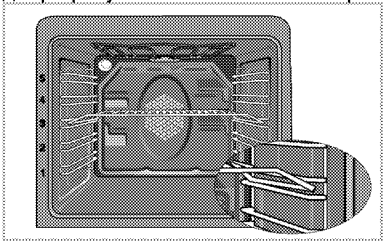
Преди да използвате фурната, трябва да настроите часа. Ако часът не е настроен, фурната няма да работи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
По време на печенето затворете вратата на фурната.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

1. Натиснете копче Вкл/Изкл (1) за да включите фурната.
2. Натиснете ∧ или ∨ (11) за да изберете желания език.
3. За температура на готвене, натиснете бутона за настройка на температура-тегло и бързо загряване (20) веднъж за да маркирате **"Температура"** върху текстовия дисплей. Натиснете леко ∧ или ∨ (11) за да настроите температурата.
4. Натиснете копче Вкл/Изкл (1) за да изключите фурната.

Позиции на решетките

Работата на грила се влошава ако телената скара е поставена срещу задната част на фурната. Плъзнете телената скара в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите най-добри резултати от печенето на грил.



Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Готварска плоча за печене

Печене с електрически грил

Храна	Включване на ниво	Време на печене (приблизително)
Риба	4...5	20...25 мин. #
Нарязано пиле	4...5	25...35 мин.
Агнешки котлет	4...5	20...25 мин.
Говеждо печено	4...5	25...30 мин. #
Телешки котлети	4...5	25...30 мин. #
Тостер	4	1...2 мин.
# в зависимост от дебелината		

6 Поддържане и грижа

Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалеят ако уредът се почиства редовно.

ОПАСНОСТ:
Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.
Съществува риск от токов удар!

ОПАСНОСТ:
Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.

Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.
Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

Не използвайте парочистачки за почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.

Не сваляйте бутоните/копчетата за да почистите контролния панел.
Това може да повреди контролния панел!

Почистване на фурната

За почистване на страничната стена

Каталитичен емайл

Страничните стени или само задната част на вътрешността на фурната може да са покрити с каталитичен емайл.
Каталитичните стени на фурната не бива да се чистят. Шуплестата повърхност на стените се самопочиства като абсорбира и преобразува пръските мазнина (пара и въглероден диоксид).

Почистване на вратата на фурната

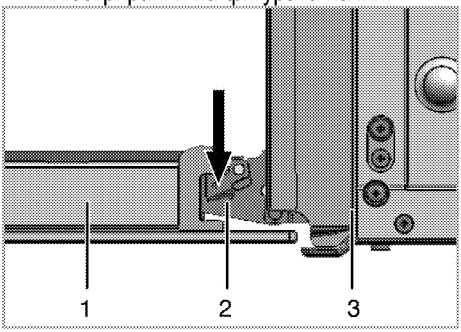
За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.

Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

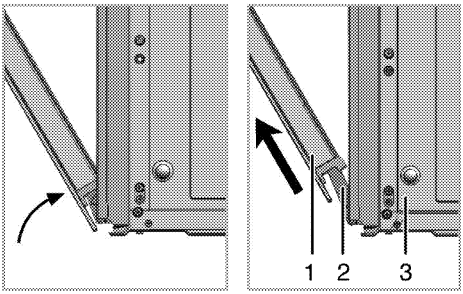
Вътрешното стъкло на вратата е покрито с леснопочистващ се материал. Не използвайте каквито и да е разяждащи и абразивни препарати, твърди метални стъргалки, чегъртала или белина за почистване на стъклото, тъй като те могат да надраскат повърхността. Това може да съсипе покритието на стъклото.

Сваляне на вратата на фурната

1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



1 Предна врата
2 Панта
3 Фурна



3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

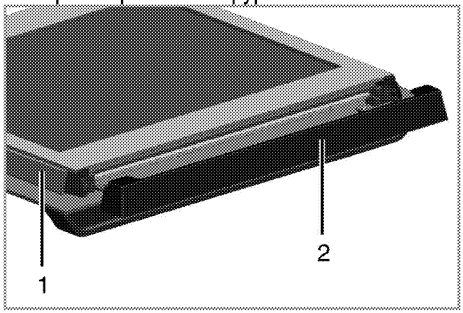
Стъпките, изпълнени при сваляне на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване.

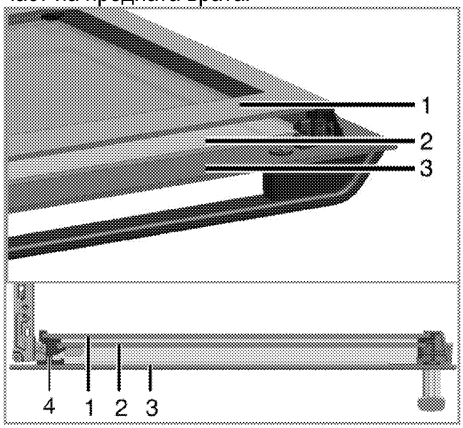
Монтирайте вътрешното стъкло така че изпринтираната страна да гледа нагоре.

Отворете вратата на фурната.



1 Рамка
2 Пластмасова част

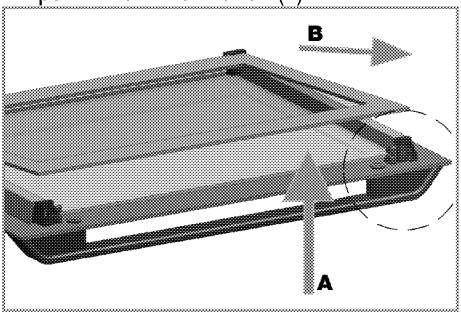
Издърпайте към себе си и свалете пластмасовата част, монтирана в горната част на предната врата.



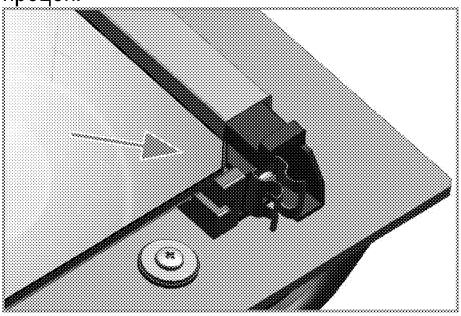
1 Най-вътрешен стъклен панел

2 Вътрешен стъклен панел
3 Външен стъклен панел
4 Пластмасов процеп за стъкления панел-долу

Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на **A** и издърпайте по посока на **B**. Повторете същата процедура за да свалите вътрешния стъклен панел (2).



Първата стъпка по сглобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2).
Както е показано на фигурата, поставете скосения ръб на стъкления панел така, че да легне в скосения ръб на пластмасовия процеп.



Вътрешният стъклен панел (2) трябва да бъде монтиран в пластмасовия процеп в близост до най-вътрешния стъклен панел (1). При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел.
Много е важно да загнездите долния ръб на вътрешния стъклен панел в долния пластмасов прорез (5).

Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуете прищракване.

Подмяна на лампата във фурната

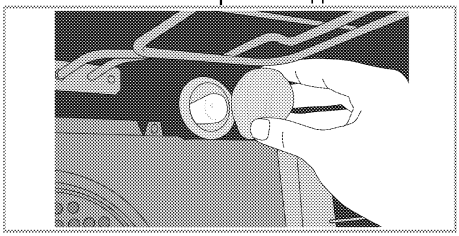
ОПАСНОСТ:
Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °C. За повече детайли виж *Технически спецификации, стр. 11*. Можете да се сдобиете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.

Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.

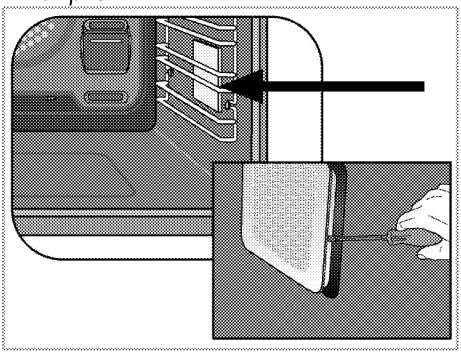


3. Развийте лампата на фурната като завъртите обрато на часовниковата стрелка и я подмените с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

Ако фурната ви е оборудвана с квадратна лампа:

1. Изключете уреда от захранването.

2. Свалете телените рафтове както е описано. Виж *Почистване на фурната, стр. 34*.



3. Свалете защитния стъклен капак с отверка.
4. Отвийте лампата на фурната и я заменете с нова.
5. Монтирайте стъкления капак, а след това рафтовете.

7 Отстраняване на повреди

Фурната изпуска пара при употреба..

- Нормално е да излиза пара по време на работа. >>> *Това не е повреда.*

Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> *Това не е повреда.*

Уредът не работи.

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете контакта.*
- Бутоните/копчетата на контролния панел не функционират. >>> *Заключването на клавиатурата може да бъде активирано. Моля, деактивирайте го. (Виж. Използване на заключването на бутоните, стр. 27)*

Лампата във фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Подменете лампата на фурната.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

Фурната не се загрява.

- Няма настрони функция и/или температура. >>> *Настройте функцията и температурата с копчето за функциите и/или копчето за температурата.*
- Токът е спрял. >>> *Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*

Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.

285.4429.96/R.AA/25.08.2014/7-1